**Soempia (Indonesische vleesrolletjes) uit het conimexboekje van papa**

Nodig:

2 uien

4 eetlepel gedroogde bami groenten

1 teentje knoflook

3 eetlepels (arachide)olie

1 theelepel sambal oelek

1 eetlepel ketjap manis of ketjap asin

zout

400 gram half om half gehakt

2 eetlepel maïzena

24 pangsitvelletjes (toko)

(arachide)olie om de soempia’s in te bakken

Bereiding:

Snipper de ui ragfijn pers de knoflook uit doe de bami groenten in een kommetje en schenk er 1 deciliter kokend water bij laat het mengsel 5 tot 8 minuten staan en daarna in een zeef uitlekken. Verhit de olie en fruit de ui tot hij goudbruin ziet. Schep de knoflook erdoor en voeg sambal oelek en ketjap toe. Neem de pan van het vuur en laat de inhoud koud worden. Voeg het gehakt en de groenten bij het uienmengsel. Voeg wat zout toe en meng het gehakt erdoor. Strooi de maïzena erover en meng alles opnieuw. Vorm van het gehaktmengsel 24 kleine rolletjes leg op elk pangsitvelletje een gehaktrolletje. Bestrijk het onbedekte deel van het velletje met een kwastje met water. Vouw de velletjes als een enveloppe om de gehaktrolletjes. Bak de soempia’s in hete olie,

(niet meer dan 4 of 5 stuks tegelijk goudbruin.

Serveertip:

Geef er zoetzure gembersaus bij of ketjapsaus (zie recept ketjapsaus).